

## LES MENUS DE FIN D'ANNEE



### MENU 1 : 21.50€

- Terrine franc-comtoise
- Gratin normand
- Pintade forestière
- Fromages
- Buche framboise chocolat blanc



#### Votre cadeau

1 bouteille de Crémant de Loire pour  
4 menus complets commandés



## BONNES FETES DE FIN D'ANNEE



Pour un repas de fin d'année gourmand ...



**René POMMIER, et son personnel,  
vous souhaitent de joyeuses fêtes de fin  
d'année *et une heureuse année 2022***



**Boucher Charcutier Traiteur**

**SARL RENE POMMIER**

**72, Grande Rue**

**39460 FONCINE LE HAUT**

**Téléphone : 03.84.51.90.54**

**Mail : [les.saveursdumontnoir@orange.fr](mailto:les.saveursdumontnoir@orange.fr)**

**Site internet : [www.traiteur-haut-jura.com](http://www.traiteur-haut-jura.com)**

## ENTREES FROIDES

Terrine Franc-Comtoise .....	28.00€/Kg
Foie gras de canard maison.....	10.90€/100g
Pâté croûte de canard au foie gras.....	25.40€/Kg
Pâté croûte noix comté Savagnin.....	23.50€/Kg
Pâté croûte arboisien .....	20.10€/ Kg



## POISSONS FROIDS

Saumon garni (2 crevettes, œuf, macédoine, tomate) .....	6.90€/pce
Médaillon de saumon.....	5.40€/pce
Saumon fumé maison.....	6.20€/100g
Truite fumée.....	58.80€/Kg
Rillettes de truite fumée, spécialité maison sous vide .....	3.75€/100 g
Demi-queue de Langouste et macédoine .....	19.80€/pce
Huitres N°3.....	12.00€ /DZ
Médaillon de brochet farci aux fines herbes .....	5.20€ pièce

## ENTREES CHAUDES

Escargots maison .....	5.80€/dz
Boudin blanc nature .....	15.40€/kg
Boudin blanc aux Morilles.....	17.90€/kg
Feuilleté St Jacques.....	2.90€/pce
Coquille St Jacques.....	5.40€/pce
Gratin normand (crustacés, poissons, fruits de mer ).....	4.90€/pce(200gr)
Pâté Pantin ( porc, foie de volaille).....	2.90€ pce

## POISSONS CHAUDS accompagnés de riz

Filet de truite au crémant de Loire .....	8.50€/pce(100gr)
Filet de Sandre au Savagnin.....	6.20 €/pce
Cassolette de lotte comtoise et sa quenelle sauce Chardonnay.....	7.80€ pce

## LEGUMES CUISINES

Garniture morilles vin jaune .....	39.40€/kg
Gratin dauphinois (200gr).....	2.20€/pce
Garniture forestière.....	20.50€/kg
Marrons cuisinés (150gr).....	2.70€/pce
Gnocchis de patate douce.....	2.70€ pce
Flan tomates basilic.....	2.20€ pce

## VIANDES ET GIBIER

Morillade comtoise sauce au comté .....	6.60€/pce
Pintade forestière.....	5.90€/pce
Chapon aux morilles.....	8.80€/pce
Tournedos de cerf – bordelais .....	7.50€ /pce
Sifflet de pintadeau à la normande et aux morilles .....	8.90€ pièce

## VOLAILLES DE FÊTES effilées

Dinde label de l'Ain .....	18.20€/kg
Dinde de Bresse (sur commande).....	21.50€/kg
Chapon fermier label de l'Ain.....	17.90€/kg
Chapon de pintade.....	20.80€/kg
Oie label de l'Ain PAC (sur commande) .....	24.50€/kg
Pigeonneaux .....	29.60€/kg

## GIBIER FRAIS (sur commande 72h à l'avance)

Gigue de chevreuil avec os .....	34.40€/kg
Cuissot de sanglier avec os .....	23.30€/kg
Sauté de chevreuil .....	31.80€/kg
Roti de Cerf sans os (cuissot) .....	35.60€/kg

## FROMAGE

Plateau trois fromages (4 personnes minimum) .....	1.90€/pers.
----------------------------------------------------	-------------

## DESSERTS

Buche framboise chocolat blanc.....	2.90€/pce
Douceur marron - noisettes .....	3.10€/pce
Entremet griotte pistache .....	3.30€/pce

Commande avant le 22/12/2021 et le 29/12/2021

## BONNES FETES DE FIN D'ANNEE

